



SAVOY GRANDE
HOTEL

ミズ
州イテロ

JAPANESE RESTAURANTS



SAVOY GRANDE
HOTEL



المقبلات Appetizers

Edamame Steamed Soya Beans with Sea Salt	2.500	إدامامي فول صويا مطهو على البخار مع ملح البحر
Spicy Edamame Steamed Soya Beans with Chilli Garlic Sauce.	2.900	إدامامي حار فول صويا مطهو على البخار مع صلصة الثوم والفلفل الحار
Kinoko Onigiri Panko Crusted Deep Fried Rice Balls Stuffed with Wild Mushrooms. Kewpie Mayo	2.900	كينوكو أونيجيري كرات أرز مقلية مغطاة بقشرة بانكو محشوة بالفطر البري مايونيز كيوبي
Jagaimo Korokke Crispy Fried Creamy Rich Potato Souffle. Tonkatsu Drizzle.	2.500	جاغايمو كوروكي سوفليه بطاطس مقلية مقرمشة غنية بالكريمة. رذاذ تونكاتسو
Yasai Tempura Mélange of Vegetables, Tempura Fried. House Tempura Sauce	2.900	ياساي تمبورا مزيج من الخضراوات، تمبورا مقلية صلصة تمبورا منزلية
Rock Corn Tempura American Corn Fritters, Crispy Friedsweet & Spicy Mayo	2.100	تمبورا ذرة صخرية فطائر ذرة أمريكية مقلية مقرمشة مع مايونيز حلو ومقلي حار
Gyoza Japanese Pan Fried Dumplings Filled with Minced Shrimp and Vegetables	2.900	جيوزا زلابية يابانية مقلية محشوة بالروبيان المفروم والخضار
Prawns Samurai Crispy Golden Battered Prawns Tossed with Spicy Signature "Samurai" Sauce	4.900	جمبري ساموراي جمبري مقرمش مغطى بطبقة ذهبية من البقسماط، ممزوج بصلصة "ساموراي" الحارة المميزة
Ebi Tempura Crispy Golden Battered Prawns Served with House Tempura Sauce	4.900	تمبورا إيبى جمبري مقرمش مغطى بطبقة ذهبية من البقسماط، يقدم مع صلصة تمبورا منزلية
Tori Karage Crispy Fried Chicken, Marinated In Soy Sauce, Garlic, and Ginger.	2.900	توري كاراج دجاج مقلي مقرمش، متبل بصلصة الصويا والثوم والزنجبيل



الحساء Soups

Miso Soup

Traditional Soup with Tofu, Wakame and Scallion

2.100

Kani Miso

Traditional Soup with Kani, Wakame, and Scallion

2.500

Yasai Kebocha

Japanese Style Vegetable & Butternut Soup. Truffle Oil

2.100

شورية ميسو

شورية تقليدية مع التوفو والواكامي والبصل الأخضر

كاني ميسو

شورية تقليدية مع الكاني والواكامي والبصل الأخضر

ياساي كيبوتشا

شورية خضار وجوز هند على الطريقة اليابانية. زيت الكمأة



السلطات Salads

Mizo Crunch Bowl

Wafers Of Beetroot, Sweet Potato, Cassava on Fresh Green Leaves Topped with Avocado, Haru Same Noodles. Finished with Mizo Special Dressing

2.900

Vegan Harmony

Fresh Greens, Chuka Wakame, Avocado, Pomegranate, and Walnuts, Topped with Vegan Tofu Sauce and Drizzled with Truffle Oil

2.900

Wakame Goma

Rehydrated Chuka Wakame, Mirin Bath, Sesame Dressing

2.100

Nashi Miso

Pear, Green Apple, Avocado, Green Leaves, Seaweed, Walnut, Miso Dressing

2.900

Spicy Mizo Crab-O-Cado

Cucumber, Iceberg, Crab Sticks, Avocado, Micro Herbs. Signature Mizo Spicy Sauce.

3.500

Umi No Sachi

Tian Of Salmon, Tuna, Crab, Avocado, Tobiko. Ponzu Dressing.

3.900

Tokyo Quinoa Bowl

Quinoa, Avocado, Pine Nuts, Cranberry, Coriander, Celery, Olive Oil

3.500

Mizuna Avocado Bliss

Tanuki, Avocado, Mizuna, Edamame, Spicy Mayo

3.500

طبق ميزو كرانش

رقائق الشمندر، البطاطا الحلوة، الكسافا على أوراق خضراء طازجة، مغطاة بالأفوكادو، نودلز هارو سام، تُقدم مع صلصة ميزو الخاصة.

فيجن هارموني

خضراوات طازجة، تشوكا واكامي، أفوكادو، رمان، وجوز، مغطاة بصلصة التوفو النباتية ومزينة بزيت الكماة.

واكامي غوما

تشوكا واكامي مُعاد ترطيبه، حمام ميرين، صلصة السمسم.

ناشي ميسو

إجاص، تفاح أخضر، أفوكادو، أوراق خضراء، أعشاب بحرية، جوز، صلصة ميسو.

كراب أو كادو ميزو حار

خيار، خس آيسبرغ، أصابع سلطعون، أفوكادو، أعشاب دقيقة. صلصة ميزو الحارة المميزة.

أومي نو ساشي

تيان سمك السلمون، التونة، السلطعون، الأفوكادو، توبيكو، صلصة بونزو.

طبق كينوا طوكيو

كينوا، أفوكادو، صنوبر، توت بري، كزبرة، كرفس، زيت زيتون

ميزونا أفوكادو بليس

تانوكي، أفوكادو، ميزونا، إدامامي، مايونيز حار



الساشيمي Sashimi

Shake (Salmon) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	3.900
Maguro (Tuna) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	3.900
Hamachi (Yellow Tail) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	4.500

تاتاكي Tataki

Shake (Salmon 6 Pieces) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	4.200
Maguro (Tuna) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	4.900

نيجيري Nigiri

جميع أسعار النيجيري موضحة لكل قطعة All Nigiri Prices Are Indicated Per Piece

Shake (Salmon) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	1.200
Maguro (Tuna) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	1.500
Hamachi (Yellow Tail) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	1.800
Ebi (Prawn) Served with Soya Sauce, Ginger and Wasabi	1.800

ميلك شيك (سلمون)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

ماغورو (تونة)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

هاماتشي (ذيل أصفر)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

ميلك شيك (6 قطع سلمون)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

ماغورو (تونة)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

ميلك شيك (سلمون)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

ماغورو (تونة)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

هاماتشي (ذيل أصفر)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

إيبي (جمبري)

يُقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل والواسابي

يُضاف إلى جميع الأسعار عالية أعلاه 10% خدمة و10% ضريبة حكومية
Above prices are subjected 10% service charge plus 10% Govt. Levy.



السوشي Sushi

California Roll (8 Pcs) Crab Stick, Avocado, Cucumber, Sushi Rice, Tobiko Nori	3.200
Volcano Roll (8 Pcs) Prawn Tempura, Avocado, Topped with Crab and Crispy Salad Spicy Mayo	4.300
Salmon Sunset Roll (8 Pcs) Mango, Cream Cheese, Frisee, White Sesame and Topped with Salmon Slice	4.300
Mizo Heatwave Roll (6 Pcs) Tuna Chopped, Avocado, Cucumber, Spicy Mayo, Scallion and Topped with Shichimi	4.300
Spicy Tuna Roll (8 Pcs) Tuna Chopped, Spicy Mayo, Tanuki, Scallion	4.300
Tiger Crunch Roll (8 Pcs) Prawn Tempura, Cream Cheese, Avocado, Tempura Flakes with Spicy Mayo	4.900
Golden Samurai Crunch (6 Pcs) Tempura Prawn, Cucumber, Crabstick, Mame Paper, Topped with Tanuki. Mizo Special Dressing	4.900
The Pra Crisp (8 Pcs) Cucumber, Salmon, Spring Onion Topped with Tempura Flakes & Spicy Mayo	4.300

لفائف كاليفورنيا (٨ قطع) أصابع السلطعون، أفوكادو، خيار، أرز سوشي، توبيكو نوري
لفائف فولكانو (٨ قطع) روبيان تمبورا، أفوكادو، مغطى بالسلطعون وسلطة مقرمشة ومايونيز حار
لفائف سانست سلمون (٨ قطع) مانجو، جبنة كريمية، خس فريزي، سمسم أبيض، مغطاة بشريحة سلمون
لفائف ميزو هيت ويف (٦ قطع) تونة مفرومة، أفوكادو، خيار، مايونيز حار، بصل أخضر، مغطاة بشيشيمي
لفائف تونة حارة (٨ قطع) تونة مفرومة، مايونيز حار، تانوكي، بصل أخضر
لفائف تايجر كرانش (٨ قطع) روبيان تمبورا، جبنة كريمية، أفوكادو، رقائق تمبورا مع صلصة حارة مايونيز
جولدن ساموراي كرانش (٦ قطع) جمبري تمبورا، خيار، أصابع سلطعون، ورق مامي، مغطى بتانوكي، صلصة ميزو الخاصة
برا كريسب (٨ قطع) خيار، سلمون، بصل أخضر، مغطى برقائق تمبورا ومايونيز حار



السوشي Sushi

Ocean Crown Roll (6 Pcs) Tempura Prawn, Crabstick, and Avocado Wrapped In Mame Nori, Garnished with Tobiko and Frisée.	4.900	أوشن كراون رول (٦ قطع) جمبري تمبورا، أصابع سلطعون، وأفوكادو، ملفوفة في مامي نوري، مزينة بالتوبيكو والجبنه المجعدة
Mame Blaze Roll (6 Pcs) Crab Tempura and Cream Cheese Wrapped In Mame Nori, Topped with Salmon, Avocado, and Jalapeño.	4.300	مامي بليز رول (٦ قطع) تمبورا سلطعون وجبنه كريمية ملفوفة في مامي نوري، مغطاة بسلمون، أفوكادو، وهالابينو
Spicy Tuna Crunch Bites (6 Pcs) Crispy Sushi Rice Topped with Spicy Tuna Mix, Drizzled with Spicy Mayo and Garnished with Jalapeño	3.900	قطع تونة مقرمشة حارة (٦ قطع) أرز سوشي مقرمش مغطى بمزيج تونة حار، مع رشة مايونيز حار ومزين بالهالابينو
Kinoko Garden Roll (6 Pcs) Avocado, Shiitake Mushroom, Creamed Cauliflower & Edamame, Baby Orange	3.900	لفائف كينوكو جاردن (٦ قطع) أفوكادو، فطر شيتاكي، قرنبيط كريمي، وإدامامي، برتقال صغير
Kokoro Veggie Roll (8 Pcs) Tempura Avocado, Sweet Potato, Asian Guacamole, Quinoa	3.900	لفائف كوكورو النباتية (٨ قطع) أفوكادو تمبورا، بطاطا حلوة، جواكامولي آسيوي، كينوا
Kappa Hosomaki (6 Pcs) Cucumber & Nori	2.100	كابا هوسوماكي (٦ قطع) خيار ونوري
Tekka Hosomaki (6 Pcs) Tuna & Nori	3.900	تيكا هوسوماكي (٦ قطع) تونة ونوري



الطبق الرئيسي – اللحوم والمأكولات البحرية

Main Entrée - Meat & Seafood

Okina Hata Arabian Grouper, Pan Fried, Soya Ginger Sauce, Scallion	6.900	أوكينا هاتا هامور عربي، مقلي، صلصة الصويا والزنجبيل، بصل أخضر
Suzuki Sea Bass Fillet, Pan Fried, Soya Ginger Sauce, Scallion	4.900	سوزوكي فيليه سمك القاروص، مقلي، صلصة الصويا والزنجبيل، بصل أخضر
Shake Grilled Salmon, Teriyaki, Yuzu, Irigoma	8.900	شيك سلمون مشوي، ترياكي، يوزو، إيريجوما
Ebi Grilled Shrimps, Togarashi, Citrus Wasabi Butter	8.900	إيبي روبيان مشوي، توجاراشي، زبدة واسابي الحمضيات
Yaki Tori Grilled Chicken, Togarashi, Teriyaki Sauce	4.500	ياكي توري دجاج مشوي، توجاراشي، صلصة ترياكي
Chicken Katsu Curry Breaded Chicken Steak, Japanese Curry, Steamed Rice	4.500	دجاج كاتسو كاري ستيك دجاج مقلي، كاري ياباني، أرز مطهو على البخار
Gyuu Rosu Rib-Eye, Garlic, Scallion, Black Pepper	11.900	جيو روسو ريب آي، ثوم، بصل أخضر، فلفل أسود
Wagyu Garlic Chips, Honey Mirin Dressing, Truffle Mayo	24.900	واغيو رقائق الثوم، صلصة ميرين بالعسل، مايونيز الكمأة



الطبق الرئيسي - نباتي Main Entrée - Vegetarian

Glazed Eggplant Teppan Eggplant, Miso Soy Glaze, Irigoma, Veg Brunoise	3.900
Tofu Agedashi Silken Tofu, Dashi Broth, Grated Daikon	4.900
Tofu Teriyaki Silken Tofu, Teriyaki Glaze, Scallions, Irigoma	4.900
Mushroom Itame Shitake, Enoki, Shimeji, Black Fungus. Stir Fried.	2.900
Stir Fried Broccoli Soya, Garlic, Sweet Chilli, Irigoma	2.100
Exotic Vegetables Japanese Curry	3.500
Zucchini Tempura Fritters, Salt & Pepper, Mixed Capsicum	2.900
Tofu & Vegetables Silken Tofu, Mixed Vegetables, Spicy Garlic Sauce	3.500

باذنجان مزجج باذنجان تيبان، صلصة ميسو الصويا، إيريجوما، برونواز الخضار
توفو أجيداشي توفو حريري، مرق داشي، دايكون مبشور
توفو تريأكي توفو حريري، تريأكي جريليز، بصل أخضر، إيريجوما
إيتام الفطر شيتاكي، إينوكي، شيميغي، فطر أسود، مقلي.
بروكلي مقلي صويا، ثوم، فلفل حار حلو، إيريجوما
خضراوات غريبة كاري ياباني
كوسة فتائر تمبورا، ملح وفلفل، فلفل مشكل
توفو وخضراوات توفو حريري، خضراوات مشكلة، صلصة ثوم حارة



الأرز والمعكرونة Rice & Noodles

Oyako Don Tender Chicken and Soft Egg Simmered In A Savory Sauce Served Over Steam Rice	4.500	أوياكو دون دجاج طري وبيض طري مطهو في صلصة لذيذة، يُقدم مع أرز مطهو على البخار
Chicken Katsu Don Crispy Breaded Chicken Cutlet Simmered with Onion and Egg In A Savory Sauce Served Over Steam Rice	4.500	دجاج كاتسو دون شرائح دجاج مقرمشة ومغطاة بالبقسماط، مطهوه مع البصل والبيض في صلصة لذيذة، تُقدم مع أرز مطهو على البخار
Chicken Fried Rice Sticky Rice Stir - Fried with Crispy Chicken, Bell Pepper, Carrot, Egg & Scallions	2.100	أرز مقلي بالدجاج أرز دبق مقلي مع دجاج مقرمش، فلفل رومي، جزر، بيض وبصل أخضر
Seafood Fried Rice Sticky Rice Stir - Fried with Seafood, Bell Pepper, Carrot, Egg & Scallions	3.100	أرز مقلي بالمأكولات البحرية أرز دبق مقلي مع مأكولات بحرية، فلفل رومي، جزر، بيض وبصل أخضر
Kinoko Gohan One Pot Mushroom Rice, Truffle Oil	3.100	كينوكو غوهان أرز بالفطر في قدر واحد، زيت الكمأة
Steamed Rice Steam Sticky Rice	1.500	أرز مطهو على البخار أرز دبق مطهو على البخار
Chicken Yaki Udon Japanese Noodles Stir Fried with Chicken and Mix Vegetables	2.900	دجاج ياكى أودون نودلز يابانية مقليه مع دجاج وخضار مشكلة
Truffle Yaki Udon Japanese Stir-Fried Noodles with Scallops and Shiitake Mushrooms, with Truffle	4.900	ياكي أودون بالكمأة نودلز يابانية مقليه مع اسكالوب وفطر شيتاكي فطر مع الكمأة
Seafood Ramen Japanese Noodles Soup with Assorted Seafood and Served Wheat Noodle In A Savory Broth, Topped with Mix Vegetables, Soft Boiled Egg and Seaweed	4.900	رامين مأكولات بحرية حساء نودلز ياباني مع تشكيلة من المأكولات البحرية، يُقدم مع نودلز القمح في مرق لذيذ، مغطى بمزيج من الخضراوات، بيض مسلوق، وأعشاب بحرية



الحلويات Desserts

Tempura Ice Cream

Crispy Fried Ice Cream

2.900

Banana Fritters

Sweet Crispy Battered Banana

2.900

Matcha Tiramisu

Coffee dipped Pastry, Mascarpone Mousse, Matcha dust

3.900

Flavours Of Mochi

Assorted Flavoured Mochi

2.900

Matcha Ice Cream

Ice Crea with Matcha Flavor

2.900

Tropical Fruits Platter

Seasonal Exotic Fruit Platter

5.900

آيس كريم تمبورا

آيس كريم مقرمش مقرمش

فطائر الموز

موز مقرمش حلو مغطى بالعجين

تيراميسو ماتشا

معجنات مغموسة في القهوة، موس ماسكاربوني، مسحوق ماتشا

نكهات موتشي

موتشي بنكهات متنوعة

آيس كريم ماتشا

آيس كريم بنكهة ماتشا

طبق فواكه استوائية

طبق فواكه استوائية موسمية



SAVOY GRANDE
HOTEL

